



Elaborando el "café de coco".  
Fotografía del acervo del  
Museo Nacional de  
Antropología.  
Investigadora: Leticia  
Cannella

## Tradición culinaria del butiá

En el Departamento de Rocha se ubica una zona de palmares que permite la elaboración de diversos productos derivados de la palmera Butiá capitata.

De la palmera se puede aprovechar el fruto, la semilla, la hoja, el jugo del cogollo y el tronco.

De los productos realizados a partir del butiá se destaca el "butiá en caña" y la "miel de butiá".

### El "café de coco"

Las semillas que tienen un alto valor proteico se consumen directamente o son utilizadas para la elaboración del llamado "café de coco".

Su elaboración se inicia recogiendo los carozos del fruto que se parten para extraer las

semillas, para entonces torrarlas y molerlas, obteniendo de esta forma el "café de coco".

Generalmente las familias de la zona que elaboran estos productos lo hacen con el fin de consumirlos ellos mismos.

Sin embargo, las familias que viven a lo largo de la Ruta 9 en el área cercana a la ciudad de Castillos, los venden a los turistas asegurándose un ingreso de plata complementario.

### ¿Sabías que ... ?

El fruto de la palmera butiá es de sabor dulce y agradable al paladar lo que permite que se le consuma y comercialice al natural.

### **Patrimonio Inmaterial**

La UNESCO también lo denomina "Patrimonio vivo", pues se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación.

El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad.

**Los vestigios  
arqueológicos  
demuestran que  
desde tiempos  
prehistóricos el butiá  
ha integrado la  
dieta de los  
pobladores de la  
zona.**



Palmera *Butiá capitata*.  
Palmares del Departamento de  
Rocha.